

ПРИКАЗ

От 31 августа 2018г.

№ __30__

« Об организации питания в МКДОУ»

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4.1.3049-13, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Возложить ответственность на медицинскую сестру, заведующую хозяйством, старшего повара за:
 - 2.1. разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания и согласование его с Роспотребнадзором;
 - 2.2. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
 - 2.3. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - 2.4. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - 2.5. ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
 - 2.6. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - 2.7. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
 - 2.8. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
 - 2.9. ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
 - 2.10. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
3. Создать бракеражную комиссию в составе:
Сибирякова О.П.заведующая МКДОУ,
Кокорева Г.Н.,заведующая хозяйством,
Миронова Л.А.,воспитатель 2 ранней группы,
Балийчук Т.И.,оператор стиральных машин.
 - 3.1 возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.
4. Возложить ответственность на завхоза Кокореву Г.Н. за:
 - 4.1.бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
 - 4.2.сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
 - 4.3.работу с поставщиками продуктов.
5. Возложить ответственность на старшего повара Мельник Н.В. за:
 - 5.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
 - 5.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
 - 5.3. совместное с завхозом и медсестрой составление разнообразного меню;
 - 5.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

5.5. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

6. Возложить ответственность на младших воспитателей и воспитателей групп за:

6.1. обеспечение приема пищи детьми;

6.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

6.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

6.4. организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

7. Возложить ответственность на воспитателей групп за ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на ужин детям;

8. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующая МКДОУ
Сортавальского МР РК ДС № 23:

О.П.Сибирякова

Ознакомлены:

Подпись

Расшифровка подписи



Ковалева
Тамизур
Власович
Морозова